NUOVO, SEMPLICE ED ECONOMICO SURROGATO ALLE PATATE, ...

I.M. Mabboux

I.

Oggetto semplice, e pressochè di nessun valore è il *Surrogato*, che qui proponiamo, non richiedendo esso alcuna coltura, e conservandosi a prova per buona durata senza andar soggetto a corruzione. L'uso adunque, a cui il medesimo viene proposto, sarebbe di averlo, massime in tempi calamitosi, a surrogamento delle *Patate*, dei *Cereali*, dei *Legumi*, e di altre sostanze alimentarie vegetali; non meno che del *Caffè*, del *Thè*, e del *Cioccolato* ec., bevande ormai divenute di uso universale. Imperocchè offerisce tal *Surrogato* un salutare vantaggio, di cbe vanno prive le pozioni predette, quello cioè di non produrre stimoli nervosi, nè affezioni spasmodiche, nè difficoltà di digestione, nè altro incomodo qualunque, siccome arreca non di rado l'uso soverchio di così fatte bevande, o la cattiva loro preparazione. Anzi la *sostanza vegetale*, che qui si suggerisce e se ne dà il metodo di prepararla, riesce medicinale e digestibile insieme per le persone di stomaco debole, pei

fanciulli, pei convalescenti, e pei travagliati dalla tosse, dal catarro, dallo sputo di sangue, e dalla tisi polmonare non per anco giunta al maggior periodo della sua intensità. E qui ci si porge l'occasione propizia di raccomandare un tale *Composto* ai sig. Cantanti in particolare, i quali, se prima di prodursi in iscena, beveranno un mezzo bicchiere di quello, proveranno di certo mirabili effetti sconosciuti finora. Offresi poi il *Surrogato* suddetto, come bevanda necessaria nell'uscir da' teatri, dai balli, dalle *soirées*, soprattutto ne'giorni brumali e piovosi, e nei rapidi cambiamenti dell'atmosfera; ovvero innanzi di porsi a letto, o la mattina prima di levarsi, e a stomaco digiuno; e così dopo faticoso esercizio di corpo, dove molto sensibilmente siasi provocata la traspirazione cutanea, od il respiro reso affannoso. Utilissimo torna pur esso a coloro, che per forza d'abitudine star lungi non sanno dalle bevande spiritose, dal *Punch*, dal *Rhum*, dal *Cognac*, dall'*Arach*, e via dicendo; l'abuso delle quali ingenera frequentemente gravi malattie; perciò l'oggetto di cui è parola, ridotto in sirroppo, secondo che in progresso si dichiara, e mescolato colle dette pozioni alcooliche, corregge e modifica l'azione troppo eccitante delle medesime, conforta ad uno stesso tempo lo stomaco, e si rende gratissimo all'organo del gusto in virtù di certo sapore tutto suo proprio, il quale bene si confà con ogni sorta di liquidi, e di qualsivoglia natura siano essi.

Inoltre tiene il medesimo anche luogo del *Caffè col latte*, del *Thè alla russa*, od *all'inglese*, da prendersi per colazione, la quale piace assaissimo, ed è corroborante, e digestiva più delle bevande calde d'ogni maniera, solite a darsi nelle botteghe da Caffè. Le quali tutte economiche ed igieniche qualità del nostro *Composto* ci pajono bastanti per aver diritto a raccomandarlo primieramente ai sig. Caffettieri, come bevanda adattatissima da mettersi in voga nelle loro officine, potendo eglino usarla tanto in sostituzione del Siroppo per addolcire le così dette *bavaresi*, quanto per mescolarlo col Caffè, col Cioccolato, col vino caldo, col *Grocò*, col Punch, e con altre consimili bevande, mostrandosi soavissimo per tutto dove ci entra. Quindi lo raccomandiamo ai Cuochi per adoperarlo nelle gelatine, nelle creme, ed in altri intingoli di lor fantasia, sì per le mense ordinarie, sì per quelle di lusso. E da ultimo alle provvide madri di famiglia, qual companatico di poca spesa ed il più accomodato, il più salutare per la colazione dei loro pargoli, convenendo esso ad ogni età, ad ogni sesso, ad ogni stato di salute, e ad ogni classe di persone, così agiate, come di ristrette fortune.

Se avremo fatto cosa, che meritar possa l'aggradimento de' nostri concittodini, ci sarà questo Opuscolo, come di eccitamento per mandare in luce altre utili notizie, che raccolte abbiamo nei nostri viaggi in lontani paesi, al solo ed unico

scopo di farne dono a questa cara patria, cui ci gloriamo di appartenere.

II.

L'Artefice Supremo di questa mondiale macchina, cui regge e governa, e dove pose l'uomo, ultima e la più meravigliosa delle opere sue, prima di collocarlo sulla terra, che gli assegnò in dote, e come in patrimonio per la sua sussistenza, volle fornirlo di quanto era necessario alla vita in qualunque clima fossegli piaciuto di abitare. E così ben provide al suo stato, che o viva egli sotto la zona torrida, o nelle vicinanze dei mari gelati, trova per tutto di che nudrirsi, adattandosi naturalmente alle indigene produzioni di ciascun clima diverso, e dimostrandosi contento del pari tanto allora, che per bevanda non ha che l'olio di pesce, quanto allora che gli vien fatto di bevere il miglior vino della Sciampagna.

Ne' paesi del Nord, situati presso al polo Artico, dove per sei mesi dell'anno il sole nascondesi alla vista di quegli abitatori assiderati, e dove l'eccessivo rigore del freddo vieta all'agricoltura di spargere i tesori delle sue sementi, e di farvi crescere quella varietà di prodotti, di che noi italiani proviamo il benefizio; la divina Provvidenza, che mai nessuna delle sue creature non dimentica, diede in cambio a quelli per certo tempo dell'anno, oltre a frequenti e bellissime

aurore boreali, il godimento ancora di uno spettacolo più stupendo, e per istraordinaria magnificenza indescrivibile, quale si è di veder giorno e notte l'aspetto di un sole immenso, e maestoso quanto possa idearlo mai la più fervida delle poetiche immaginazioni, non oscurandosi quel grande luminare giammai per certo prefisso tempo, come qui sopra si è detto, ed apparendo, come fitto in cielo, per modo che l'occhio de' riguardanti sta soprappreso ed attonito alla contemplazione di sì sublime ed incomprensibile mistero della natura.

Parimenti la stessa Provvidenza compensò ai bisogni di que' settentrionali abitatori con prodotti di natura diversa, e convenienti a' luoghi, in cui sono posti, sicchè ognun popolo vive di quelli, che furongli, per dono speciale del cielo, particolarmente destinati. Laonde il Laponese possiede un'infinita quantità di *Lichene d'Islandia* (Lichen Islandicus Linnaei), pianta, che, per le precipue sue proprietà igieniche ed alimentari, gli offre ne'suoi bisogni un surrogamento ad altre sostanze nutritive, senza di cui in quelle regioni aquilonari avrebbe miseramente a penuriare. Ed è appunto questa pianta, che nel mio viaggio nella Laponia fissò in ispecialità la mia attenzione; imperocchè, oltre al servire di nutrimento saluberrimo in sostituzione de' cereali, riesce di soprappiù essenzialmente necessaria per le pulmonee in paesi così freddi, dove la respirazione diviene oltre ogni credere affannosa.

Di vantaggio, come i quadrupedi destinati ai servizi dell'uomo, che abita in temperate regioni, non resisterebbero ai rigori di quel gelido clima, dove spesso addiviene, che l'abbassamento della temperatura permette al mercurio di solidificarsi, e dove non troverebbero pascoli confacenti alla loro natura; che vi dispose la Provvidenza divina? Ella vi fece nascere la *renna*, animale simile al cervo, che vive e propagasi esclusivamente nella Laponia, e serve a que'popoli non solo per trarre le slitte sul ghiaccio e sulla neve mercè della sua leggerezza e celerità quasi incredibile, che la impedisce di profondar nel nevazzo; ma serve loro eziandio per ricavarne profitto in varie maniere, nutrendosi eglino della sua carne, che è delicatissima, facendo caci del suo latte, e vestendosi della sua pelle, a scanso di certo rozzo drappo, che hanno, detto da essi *Walmar*. Di più le pelli delle renne servono loro ancora per avviluppare i piccoli fanciulli, per uso di coltrici da dormirvi sopra, per cuoprir le loro capanne costrutte parte di terra e parte di legname d'abeti, o di spine di grossi pesci, e per imbottire le slitte destinate al trasporto de'viaggianti. Una particolarità, che non vuol essere taciuta, si è, che le pelli delle renne appena nate sono così morbide, e a segno finissime, che un pajo di guanti di grandezza comune può stare chiuso nel guscio di una noce. Dalle pellicce delle renne i Laponesi ricavano ancora un grande

profitto pel cambio di merci, ch'essi fanno con gli Svedesi, co' Norvegiani, co' Filandesi, e con altri popoli confinanti; onde a ragione può dirsi che la Laponia, senza il beneficio di questi utili animali, priva sarebbe del maggiore suo mezzo di sostentamento pei varii comodi, che loro apportano le renne colle proprie particolarità fin qui descritte. Ora voi, cortesi Leggitori, volete sapere di che si cibino queste povere bestie in una regione sì frigida, sì meschina, sì scarsa di pascoli? Vivono esse non di fieno, non di biade, non di legumi, che questi vi sono pur rari per gli uomini; ma si nutrono di *Lichene Islandico*, di quel mirabile Lichene, che qui è fatto argomento del nostro discorso.

Trovandomi a Pietroborgo, venni pregato dal celebre Confettiere Béranger di voler procedere alla ricerca di un metodo pratico e facile per la preparazione dell'*Osmazôme* (1) da combinarlo colla pasta di caccao, onde ottenere il vero *Cioccolato Osmazomico* così generalmente ricercato. Posi perciò mano all'impresa, e la riuscita del mio *Composto* superò non che la mia, ma l'aspettazione ancora di esso Confettiere; sicchè vidi onorarsi il mio trovato da patenti di parecchi Governi accordate ad alcuni Caffettieri per esercitar con privilegio lo smercio di tal Cioccolato

(1) Di questo potente *Ristorativo* tratterà un'altra mia Operetta, dove s'insegnerà il modo facilissimo di farlo.

nelle loro province; ed in breve la Russia (2),

(2) *Avec permission des Conseils des Manufactures et de Médecine de Saint-Petersbourg* — Chocolat a l'Osmazôme *de la Fabrique de* T. Béranger *et* A. Ambiel.

Tobias Beranger, seul possesseur du procédé pour la préparation du véritable Chocolat à l'asmazôme, devant faire un voyage à l'étranger, a l'honneur de prévenir le public, que, par dissolution de société et par une nouvelle convention entre M. Ambiel et lui, le dit Chocolat, au lieu d'être comme ci-devant vendu dans le magasin de bonbons situé pres du pont Bleu, le sera pendant son absence dans celui de M. Ambiel, demeurent perspective Nevsky, vis-à-vis le Gostinoï-Dvor, maison de l'église arménienne

De toutes les substances qui jusqu'à ce jour ont été employées dans la fabrication du Chocolat, aucune n'a encore offert pour la santé des résultats aussi satisfaisans que l'osmazôme Ce dont on peut s'assurer en relisant les détails qui plusieurs fois ont paru dans les journaux étrangers, particulierement dans la Gazette de France et le Journal des Debats, ainsi que par l'annonce faite au commencement d'Avril de cette année dans les gazettes russe et allemande de St-Pétersbourg Sans répéter cependant ce qui a été dit dans ces feuilles sur les heureux effets que l'usage de ce Chocolat a produit dans un grand nombre de cas, et que l'on pourrait peut-être prendre ici pour une exagération Je me permettrai seulement de dire que ce Chocolat convient surtout aux personnes d'une constitution faible, à celles qui relevent de maladies et qui ont besoin d'un aliment très-nourrissant et d'une digestion tres-facile, à celles d'une poitrine délicate, et dans tous les cas ou il convient de nourrir sans irriter

Déjà le Conseil des Manufactures avait daigné m'honorer de sa protection et de son approbation pour la fabrication et la vente du dit Chocolat à l'osmazôme. Depuis, désirant mériter de plus en plus les hautes faveurs du gouvernement et la confiance du public, je fis mes efforts pour parvenir à offrir un produit perfectionné à un point qui, d'après nos connaissances actuelles, ne laisse rien à désirer. Je reussis; et les résultats de mes travaux, soumis à l'examen du Conseil de Médecine, furent encore honorés du consentement de ce Conseil Ainsi, aujourd'hui j'ai cru devoir avertir le public que tout autre Chocolat à l'osmazôme qui ne proviendrait pas de la fabrique que je viens d'établir avec M. Ambiel n'est point le véritable approuvé, et que dorénavant ce Chocolat, au lieu de porter l'empreinte sous laquelle il a été vendu précédemment, portera à l'avenir, tant sur la pâte que sur l'enveloppe, la

la Prussia, la Polonia, ed altre loro finitime contrade riconobbero il vantaggio della mia invenzione. Da ciò mi nacque il pensiero di sperimentare il *Lichene d'Islandia*, di cui note mi erano le qualità eminentemente salubri; e messavi innanzi tutto, ogni mia diligenza per trovare un metodo semplice ed il men possibile dispendioso per eliminarne quel principio amaro, che sì lo rende spiacevole al palato, vi riuscii sopra le mie speranze, e mi fu dato di comporre tale un Cioccolato coll'estratto di Lichene Islandico; che è malagevole ad aversi dalla pluralità dei Cioccolatieri, i quali non attribuiscono al detto Cioccolato se non il nome del Lichene, in polvere senz'altra preparazione.

E come ognun sa, che nelle Scienze economiche la buona riuscita de' primi tentativi è di allettamento grandissimo per passare ai secondi; così le riconosciute proprietà della pianta officinale in discorso mi condussero a comporne un Siroppo quanto al gusto gradito, altrettanto prezioso per la salute, onde rendo qui pubblico il metodo di farlo. Del quale Siroppo il Confettiere

cachet ci-joint qui se trouve déposé au Département des Manufactures et du Commerce de l'intérieur, et dont toute contrefaçon sera poursuivie d'après les lois; et ne sera reconnue véritable que sous la raison de T. Béranger et A. Ambiel à St.-Pétersbourg. Mais comme encore la grande consommation de ce produit pourrait fare douter des soins que cette fabrication requiert, nous ne croyons pas inutile d'ajouter que pour rassurer le public, nous avons cru devoir prier M. le professeur Mabboux, de qui nous tenons la préparation de l'osmazôme, à vouloir bien surveiller les opérations de nos laboratoires etc

Aporta introdusse ne' suoi stabilimenti di Caffè a Pietroborgo, dove ne fa grande smercio col nome di *Bavaroise à la mousse d'Islande*, e di cui a prova di quanto asseriamo, riferiamo qui sotto l'indirizzo (3). I giornali di Prussia del 1843 fecero di questo Siroppo un elogio affatto particolare, che pure a piè di pagina rapportiamo la versione italiana (4); ed il sig. Barth Caffet-

(3) Sirop d'extrait de mousse d'Islande Aleherraisé préparé chez B. APORTA Confiseur Limonadier, et par contrat passé avec l'inventeur seul propriétaire du procéde pour tout l'Empire de Russie perspective de Newsky pres le pont d'Anitchkoff

à s Petersbourg

Ce Sirop si précieux pour la santé devenu dans la haute société d'un usage géneral comme surrogat du Thé Café etc se prépare comme bavarose mele de 3|4 de lait chaud, ou pour ceux qui le prefère on le delaye au lait de poule au vin chaud au pooch etc Au lait il sert pour les déjuner en guise de Café sans en avoir les dangers et offre une boisson plus délicate et plus convenable surtout pour les Estomacs faibles et les convalescents que le meilleur Chocolat; le soir on le sert dans les cercles suivant les differents goûts et il convient surtout avant des sortes d'un endroit chaud, apres les bals et avant le couches, et enfin pour les personnes qui ont beaucoup à parler ou à chanter, l'effet de son usage tient vraiment comme du merveilleux La portion soit lait ou vin comprés etc. d'un verre un peu plus grand qu'une tasse à Chocolat et doit être servi bien chaud.

Les effets extraordinaires et généralment connu que produisent l'usage de la mousse d'Islande (Lichen Islandieuse) contre les crachemens de sang, la toux et tout les cas de pulmonie etc. la qualité de nourrir les estomacs faibles sans irriter, prouvent au plus haute dègré combien l'extrait de ce Lichen preparé comme Sirop et Boisson doit convenés généralment ou son triple usage d'économie, de luxo de sante

(4) *Sunto di un articolo inserto nell'*Osservatore di Breslavia (*Giornale di Silesia*) *N* 143 — 30 *novembre* 1843 — *sopra il Siroppo di estratto di* Lichen Islandico *del cav. prof Mabboux — Tradotto dal tedesco.*

Le dense ed umide nebbie, che nel p. p autunno ingombrarono

tiere in Breslavia, al quale solo per lo Stato

questo cielo; le variazioni di temperatura, che vi succedettero, e non poco influirono allo sconcerto della salute, aggiuntovi l'approssimarsi dell'inverno; tutto c'induce a far maggior uso di pozioni calde sì per combattere, e sì per antivenire i catarri, le tossi, gl'infreddamenti e simili incommodità cagionate dagli accidenti atmosferici sovraccennati. Il perchè nelle nostre Società venne introdotta l'usanza di offerire il Caffè, il Thè, od altre siffatte calde bevande, le quali, secondo che noi opiniamo, sono più assai nocive, che vantaggiose, massime nei subiti cambiamenti di temperatura, in cui si soggiace ad infreddatore, o dopo esercizi di corpo alcun che violenti, o all'uscir da' convegni, da' teatri, o da altri luoghi caldi, ove un'istantanea soppressione del traspirar della cute venga operata. Non è però, che con questo si voglia da noi interdire la consuetudine delle bevande anzidette, o menomarne il credito, che Dio non voglia! ma ci corre obbligo, e ne lo impone l'ufficio nostro di Giornalisti, di rendere noto e raccomandare al pubblico un *prodotto*, il quale, dal lato della novità parimenti che da quello dell'utile e della squisitezza del suo gusto, merita di essere conosciuto e ricercato dalla classe de' cittadini più agiata, preferibilmente a qualsiasi altro ritrovamento fin qui praticato.

Della quale utile scoperta abbiamo colla più viva effusione dell'animo a porgere distinte grazie al sig. cav. prof. Marboux, il quale, tuttochè estraneo alla nostra Nazione Tedesca, nulladimeno colle profonde sue ricerche in fatto di scienze naturali, e per le invenzioni ed applicazioni sue al vero utile generale, seppe acquistarsi un diritto all'universale estimazione. Già da più anni tutta la Germania gli va debitrice di gran parte de' suoi industriali progressi, tra' quali non vuol esser ultimo annoverato la fabbricazione del *Cioccolato osmazomico*, così eccellente per la salute, e al cui smercio i sig. Confettieri Béranger in Pietroburgo, Giosti in Berlino, Kinschij in Lipsia, ed altri parecchi, ottennero dai loro rispettivi Governi dei privilegi di esclusione; sicchè quello, che fu proposto dal prelodato sig. cavaliere professore, membro a giusto titolo di diverse rinomate Accademie, non solamente fu sancito, ma onoratone ancora l'autore con segnalati favori dai differenti Governi, presso di cui le istruzioni sue vennero propagate.

E poichè in questo punto siamo lieti di aver per alcun tempo tra noi l'autore di sì utili trovati, crederemmo di non poter compiere in modo migliore il dovere di riconoscenza, che gli professiamo, facendolo conoscere ai nostri leggitori per quel filantropo cosmopolita, verso cui tutte le Nazioni Europee sono più o meno penetrate di sentimenti di

Prussiano insegnai questo *Composto*, dallo spac-

rispetto, di gratitudine e d'incancellabile memoria. Egli nei molti viaggi e nella lunga dimora, che fece nei paesi Nordici dell'Europa trasse profitto de' suoi perseveranti studi in pro della specie umana, osservando con occhio indagatore ne' luoghi privi di coltivazione que' prodotti di natura diversa, che ai cereali poteano sostituirsi, e vi trovò il *Lichene d'Islandia* da surrogarlo al pane, scoperta, ch'ei disseminò fra que' popoli, gran parte de'quali resta ogni anno dalla penuria de'viveri distrutta.

Egli è vero, che per lo innanzi l'uso di questa pianta medicamentosa era già molto raccomandata, come di prezioso specifico per le polmonee, per le tossi, e pei mali di petto in generale; ma l'ostico suo sapore, facendosi repugnante al più delle persone, ne impediva un tal uso, ed era conseguentemente il *Lichene Islandico* in questa regioni poco meno, che tenuto in non cale. Ma il cav. Massonx trovò modo di eliminarne l'amaro con operazione semplicissima e facile ad eseguirsi da chicchessia; ed oltre a ciò riuscì a comporre con questo vegetale un Siroppo, che possiede, oltre alle rare specialità della sostanza naturale, una proprietà eziandio sì meravigliosa e gradita, che per la nostra Prussia può dirsi questo un trovato dei più singolari e più importanti, che desiderar si potesse. E siccome in queste parti l'inventore è fin qui ancora l'unico proprietario della sua scoperta, e volendo impedire, che il suo composto cada in mano di qualche inabile operatore, e premunirsi ad un tempo contro a tal altro, che per eccessivo amor del guadagno, ne alterasse le qualità ed il merito, abbiamo saputo, e ce ne gode l'animo, che il prof. suddetto affidò l'apparecchio del suo Siroppo al sig. Barth, confettiere al Ringh N.° 4, onde per tutta la Prussia rimase l'unico operatore e distributore, munito della piena autorità dell'acquisto concessogli dalla legge, che pur gli dà facoltà di procedere con rigore contro a qualunque contraffattore del Siroppo in discorso, il che di buon grado siamo i primi ad annunziare, perocchè niuno meglio del sig. Barth potrebbe essere malleradore di sì rilevante scoperta.

Le particolarità adunque di questo Siroppo sono in breve le seguenti, 1.° Di costituire un perfetto ed economico *Surrogato* del Caffè, del The, e di altre bevande, che soglionsi comunemente usare nell'invernale stagione; 2.° di produrre effetti salutari, già riconosciuti dall'uso di tal vegetale sostanza, utile in tutti i casi, e a tutte le età e complessioni; 3.° di convenire con molto loro vantaggio a quelli che sono assuefatti a bevande spiritose, ammorzando il detto Siroppo la forza nociva, che da quelle deriva, potendosi mischiare col Vino, col Rhum, col Cognach, e con simili sostanze alcooliche, od altrimenti prepararne,

cio, ch'ei pure ne fece, ricavò grande profitto, ed i numerosi consumatori del suo eccellente Siroppo gliene serbano tuttora gratissima riconoscenza. Ora sul Lichene d'Islandia, riguardato, come surrogamento di sostanze alimentarie, ecco quanto mi viene in proposito di dire.

Nell'ultimo mio viaggio per le province Baltiche della Russia, cioè nell'Estonia, nella Livonia, nella Curlandia (5), vedendo, che in tali paesi la natura avea sparso a piene mani il Lichene suddetto, ora pel Laponese divenuto

in quella guisa che si fa con lo zucchero e con siroppi d'altra natura dei punsch, dei vini caldi, del grok, e via discorrendo, 4° ed in fine il composto, di cui si tratta, ha la proprietà di essere molto adatto (segnatamente in *bavaresa*) a tutti coloro, che per ragione d'impiego debbono declamare, e tener lunghi e frequenti discorsi, ed in special modo ai cantanti.

Il metodo del cav. prof. Marboux, passato alle mani dell'abile sig. Barth, non può non tornare a quest'ultimo di grande profitto, perocchè il solo sperimento, che fecero varie persone di questo squisitissimo estratto, ci è sufficiente guarentigia per predirne un esito favorevole, che debba cioè divenire di uno smercio considerevolissimo sotto il moltiplice rapporto della salute e della soavità del gusto, del lusso e dell'economia. Il roseo colore, ch'esso presenta, l'odore gratissimo, che spande, il gusto delicato che lo fa caro, ciò tutto unito oltrepassa quanto v'ha di delizioso in fatto di bevande; e se si aggiunga il ben essere, che ognuno prova dopo averlo assaporato, supera le più eloquenti espressioni, che potessimo per encomiarlo adoperare ec.

(5) Queste province ebbero la prospera sorte di venir governate per molti anni dall'egregio sig. marchese Paolucci, attuale governatore di Genova, dalla cui amministrazione grandi vantaggi ad esse derivarono, sia pel commercio, che nei loro porti ei seppe attivare, sia per le calamità, che andò scemando in quelle misere popolazioni in forza di alcuni *Ukase* per suo mezzo ottenuti dall'Imperatore, a tal filantropico fine, e sia da ultimo per alcuni passi da lui fatti fare alla civilizzazione in quelle ancor semi-barbare contrade.

tesoro, mi corsero tosto alla mente le qualità nutritive del siffatto vegetale; e senza più esitare nel rendere pubblico il mio divisamento, feci pronto conoscere agli abitatori di esse provincie l'utile grande, che da tale pianta potevano ricavare, e la conveniente preparazione, onde levarle quella disgustosa amarezza, che ne rende l'uso ributtante. E cominciò allora l'epoca fortunata di migliore destino per molte di quelle povere famiglie, potendosi elleno con tale mezzo riavere dalla crudelissima fame, di cui non poche ogni anno erano vittime; ed intanto io ne provai tutta intiera quella soddisfazione dell'animo, che meglio si sente di quello, ch'esprimere si possa, la quale si fu di veder benedette e portate a cielo le mie osservazioni ed istruzioni sui vantaggi proposti loro del Lichene, in grazia di cui tante misere persone or si ristorano, riducendolo, come insegnai loro a fare, in panificazione, in minestre, ed in altri composti; nè più avverrà di scorgere, come per lo addietro, nel cuor dell'inverno, a 30 gradi di freddo, umili capanne prive della paglia, onde erano coperte, per essere costretti dalla cruda fame i miseri abitatori di esse a sminuzzar quella paglia, e a farne impasti per cibarsene; il che di grande mortalità era annuale cagione.

E qui mi viene in concio di riferire il sopruso fattomi da certo N. N., ricco mercatante di Verro (piccola città di Livonia), il quale,

per fare un suo pro della mia scoperta sui vantaggi da ricavarsi dal Lichene Islandico, affine di soccorrere ai contadini delle province Baltiche qui sopra citate, si valse de' miei lumi, e poco stante propose e mise in pratica il metodo da me trovato, approfittandovi in cento modi non ordinari. Non altrimenti accadde allo Scopritore del nuovo Mondo (se è permesso di paragonar le grandi colle piccole cose), il quale, dopo un'impresa di coraggio sì inaudito, e dopo aver affrontato mille pericoli, mille burrasche, e mille disagi d'ogni maniera per quindi accrescere, come ei fece, colle ricchezze dell'America a cento doppi le rendite della Corona di Spagna, si vide dalla ingiustizia degli uomini posporre in premio al fiorentino Vespucci, e invece del proprio, darsi al nuovo Continente da lui scoperto il nome di chi gli fu secondo nell'impresa ardimentosa.

Ma torniamo in materia: se dunque il Lichene d'Islandia giovò nella penuria a que' popoli settentrionali sopranominati, i quali or lo tengono in grande conto (6), e ne fanno quel caso, che per chi lo ha sperimentato, meritamente deesi fare; qual motivo adunque impedisce noi italiani di egualmente servirsene nelle necessità della vita, e nelle scarsezze dei prodotti agricoli che per avventura succeder potessero; mentre se la natura fu di tal pianta prodiga all'Islandia, alla

(6) Ved. il Giornale di Livonia (*Das Inland*), in data del 28 maggio del 1841, N. 22.

Laponia, alle provincie Baltiche, e ad altri paesi del Nord, dove pochissime sono le ricolte dei cereali, non fu però scarsa nel disseminarla per le Alpi, alcune delle quali sono in abbondanza cosparse? E in vero, di questo Lichene non ne possiede forse anche la Savoja gran parte? Ne van forse esenti gli Appennini? E di qual utile non sarebbe il Lichene per quelle misere Savoine famiglie, che, a forza di ostinati lavori, giungono a gran pena a radunar sul pendio di una rocca alquanto di terreno da poter seminarvi alcune brancate di grano, che il menomo temporale, od una improvvisa frana via sel trascina, e ad un tratto disperde? E come testè abbiamo veduto mancare le patate in più parti della nostra Europa, cioè nella Svizzera, nell'Olanda, nella Scozia e nella Savoja suddetta, e non aver così in copia, come negli anni addietro, esse pure fra noi nello scorso anno fruttato; così non ci sembra fuori di proposito, nè incongrua cosa il raccomandare l'uso del predetto Lichene in sostituzione del grano, delle patate e di altre sostanze alimentari, avuto particolarmente riguardo alle salutari sue proprietà ivi le più volte accennate.

La facilità e la poca spesa, con che da noi si può avere il Lichene (bastando percorrere le montagne di questi Reali Dominii, dove abbiamo detto trovarsi abbondantemente) sono due vantaggi, che debbono risvegliare le brame d'ognuno a raccoglierne e propagarne l'uso, affinchè, richie-

dendolo il bisogno, se ne abbia in pronto quella quantità, che si può maggiore, sia per ridurlo in farina, sia per farne del siroppo secondo il metodo, che qui veniamo proponendo; conservandosi incorruttibile questa vegetale sostanza per anni intieri senza perdere menomamente della sua specifica qualità.

Al quale trovato, che giova in guisa potentosa, non che alla salute, ma all'economia domestica ancora, e massime in tempi di scarsezza di viveri, per diminuire la miseria presso gran numero d'infelici, se verrà fatto buon viso dai miei compatrioti, a cui lo presento, come pegno di quell'amor nazionale, che tutti in un corpo ci lega e ci anima a operare utili cose pel bene e per l'onore della patria, la quale ogni dabben uomo deve prediligere teneramente; sarà questo per me un efficace motivo d'inorgoglirmi e di andar superbo ogni di più di appartenere al novero de' buoni sudditi dell'ottimo Re Carlo Alberto, nostro Signore, il quale si occupa di continuo al rifiorimento dell'industria e del commercio ne' suoi pacifici Stati, e alla felicità de' suoi popoli.

III.

Metodo - *Raccolta e preparazione primaria del Lichene d'Islandia.* Avendo già fatto conoscere, che il Lichene fin qui nominato si trova in grande abbondanza ne' luoghi incolti de' monti, e sulle

creste delle aride roccie, e perciò il più di spesso lasciato all'arbitrio di chicchessia, or non rimane più che l'andarne in cerca, e, raccoltane buona quantità, distenderlo in istrato non fitto ai cocenti raggi del sole, onde farlo disseccare. Se poi l'intemperie della stagione, o qualche altro contrattempo di ciò fare impedisse, allora e'si stende in sito caldo ed asciutto, e per torgli l'umidità, ond'è ordinariamente imbevuto, si va a quando a quando rivolgendo e ad un tempo stesso ripulendolo da tutte impurità, come da sassolini, da erbacce, dalla terra spintagli sopra dal vento, o da altri corpi estranei, che per avventura si fossero in esso implicati; e ciò allo scopo, che venga l'operazione senza ostacoli portata a buon fine. Il che eseguito, si mette in sacco il rasciugato Lichene, e si ripone in luogo asciutto e ben difeso dalla polvere; chè in tal modo si serba a lunga pezza senza venir roso da insetti, in virtù del naturale suo sugo amaro, che da sè li ributta ed allontana.

Maniera di eliminare il principio amaro del Lichene.

Volendosi far uso di questo prezioso vegetale tenuto in serbo, come si è detto qui sopra, è necessario, innanzi tutto, di purgarlo dal principio amaro, ch'esso contiene; a riuscir la qual cosa differenti metodi furon trovati, che io pure

ignorava alloraquando faceva sperimenti a tal uopo. Finalmente, dopo numerose prove, arrivai a scuoprire la maniera più ovvia e più economica, e superiore a quante vennero finora adottate per procedere a tal purgazione, e per la buona riuscita del processo, di cui abbiamo preso a trattare; la quale, senz'ombra di millanteria, possiamo coscientemente asseverare di aver recata a positiva certezza.

Presa adunque quella quantità di Lichene mondato, reso secco, e conservato, da cui si vuole l'amarezza eliminare, si pone per ventiquattr'ore in macerazione nell'acqua tiepida (7), e quindi tolta via quest'acqua, si ripete la stessa operazione in altra eguale quantità d'acqua tiepida per altre ventiquattro ore. Nel mentre, che si fa quest'operazione, si prendono quattro libbre di

(7) Non dobbiamo però tacere, che dalle ripetute e prolungate infusioni del Lichene nell'acqua fredda, siccome da taluni si suol fare per l'eliminazione del principio amaro suddetto, non si ottenga un non disdicevole risultamento, ma siamo in grado di affermare, che migliore effetto si consegue dalle infusioni praticate nell'acqua calda, dove non si stimasse, per avventura, di sottoporre il Lichene all'azione degli alcali, la quale di certo rimarrebbe superiore alle accennate, se non fossero gli alcali alquanto costosi, e non lasciassero, come il più sovente addiviene, certe lor particelle, talvolta perniciose, od a tali persone repugnanti. E bensì vero, che gli alcali, col mezzo di alcuni acidi, si possono neutralizzare, e che questa seconda operazione sarebbe più sicura, e sortirebbe maggior effetto della prima, ma è vero ancora, che questo più complicato processo non converrebbe al caso nostro, perchè opposto del tutto al fine prefissoci, quale si è di trar via il principio amaro del Lichene con ispediente il più semplice, il più economico, ed il più facile ad eseguirsi da qualsivoglia persona, e senza nocumento di sorta alcuna.

calce viva ben netta e ripulita, avvertendo che sia di buona qualità e cotta a dovere; e, ridottala in pezzi, si pone in un secchio, e vi si fa sciogliere in pochissima acqua, e vi si lascia che riducasi in pasta da sè medesima, senza punto agitarla. Tosto che vedesi divenuta molle, vi si aggiunge sopra tant'acqua fredda quanta il secchio ne richiede per essere ripieno. Ciò fatto, si mescola ben bene il tutto per due minuti, poi si lascia depositar questo liquido per ventiquattr'ore; nel qual tratto di tempo la calce scenderà al fondo, e l'acqua soprastantevi diverrà chiarissima. Avvertasi soltanto, che quando la calce è forte, forma sulla superficie dell'acqua uno strato, o crosta o crema che dir si voglia, la quale bisogna toglier via con diligenza allora appunto, che si vuole usar l'acqua per l'operazione di cui è parola, la quale prende poscia il nome di *acqua di calce*.

Dall'acqua posta sulla calce liquefatta, che a sè non trae, fuorchè una minutissima parte di essa calce, con cui si trova a contatto; e mano a mano, che vi si aggiunge nuova acqua, ritraendo pur questa altre molecole della parte più solubile della calce stata messa nel secchio; e rimettendo sempre sulla restante calce altrettanto d'acqua, quanto prima ve n'era, e ciò facendo tante volte che bastino insino a che il caustico della calce sia reso inefficace per estrarre l'amaro del Lichene; risulta, che la calce adoperata a

più nulla serve, e per conseguente si getta via per supplirvi con altra nuova e nella medesima quantità. E con questa designata quantità di calce si possono avere venti e più porzioni d'acqua di calce atta ad eliminare l'amarezza del Lichene finora discorsa (8).

Appena ottenuta l'acqua di calce colla siffatta operazione, si ritira il Lichene stato posto in macerazione nell'acqua tiepida; ed astergendolo diligentemente dall'acqua che lo imbevette, si pone di bel nuovo in macerazione per ventiquattr'ore, ed anche per quarant'otto, nell'acqua di calce suddetta, allogata però in luogo il meno freddo possibile. Dopo questa seconda operazione si toglie via l'acqua di calce, ed il Lichene stato per una, o due volte in essa in macerazione, si piglia, si lava ben bene, e per alcun poco, nella chiara acqua corrente; e così nettato e ripolito

(8) Non avendo questo nostro Opuscolo altro scopo, se non quello di manudurre il leggitore a prepararsi da sè un proficuo alimento, ed un salutevole siroppo col Lichene Islandico, che è quanto importa di sapere, abbiamo perciò creduto inutile di entrare in più minuti particolari e sulla natura del principio amaro del Lichene, e sulla proprietà estrattiva della calce, e sulla precisa quantità di questa, che l'acqua si appropria, e sulla composizione e proprietà della detta crosta o crema della calce, cuoprente nel secchio la superficie dell'acqua dopo il soggiorno della calce in essa; chè queste cognizioni teorico-chimiche, relative al processo che insegniamo ad eseguire, non essendo adatte all'intelligenza comune, verrebbero in tedio alla massima parte de' leggitori, i quali finirebbero con gittar il libro senz'altra soddisfazione. Il che ridonderebbe a non poco danno della classe degli indigenti, tralasciandosi per le siffatte difficoltà di praticare un mezzo di sussistenza, massime in tempi di penuria, che può esser loro sommamente profittevole.

si pone ad asciugare e seccare, onde averlo pronto al bisogno per farne quegli usi, che si vorrà. E questo Lichene passato, diremo così, per la trafila dell'acqua di calce, noi appelleremo *Lichene purgato*. Preparato in simile modo il Lichene d'Islandia, gli speculatori, che queste semplici operazioni hanno alla mano, non potrebbero da questa officinale pianta ricavar maggior utile, che vendendola così purgata ai sig. Farmacisti, ai Cioccolatieri, Liquoristi, Confettieri, Panattieri, Farinai, Erbolai, non meno che ai pubblici conviti e alle case private, presso le quali ci è lecito sperare, che verrà col tempo questo nostro *Surrogato* bene accolto, per le ragioni superiormente allegate (9).

Ma per risalire al primo nostro proposito, il quale si fu di far riconoscere il Lichene d'Islandia, come *Surrogato* eccellente alle patate, ai cereali, e ad altre sostanze alimentarie; diremo, che il Lichene ridotto in farina, e questa frammischiata con quella di frumento, o con altre materie farinacee di qualsivoglia natura atte all'uso di far pane; ed usandola a tal uopo da uno a due terzi in quel modo stesso, che si pratica nella panificazione del grano, si viene ad otte-

(9) Potendo il Lichene d'Islandia tanto in natura, quanto preparato, divenir col tempo un oggetto di commercio di maggior importanza di quello che sia presentemente, giova sperare, che sì per l'importazione, che per l'esportazione di tale sostanza alimentaria verrà eziandio a godere di tutti quei vantaggi doganali, che ne faciliteranno l'uso presso ogni classe di persone, a cui è soprammodo raccomandato.

nere un pane economico buonissimo, salutare, e molto vantaggioso per la classe indigente del popolo, soprattutto in que' paesi, dove questo vegetale cresce in grande abbondanza, come nella Laponia, nella Svezia, nella Norvegia, e più particolarmente nell'Islandia, ond'esso è originario, e da cui deriva l'aggiunto del suo nome di *Lichene Islandico* (10). Ove poi il Lichene usar non si voglia ridotto in polvere, ma fresco e tale che viene dalle native sue rupi, assoggettandolo però prima alla succennata purgazione, si fa cuocere in molt'acqua infino a che sia ben disciolto; e passatolo quindi ad una stamigna, o setaccio, per cui si risolve in una specie di poltiglia, e questa

(10) In questo mentre appunto, che abbiamo sotto torchio il nostro Trattatello sulle virtù igieniche ed economiche del Lichene, leggiamo sul noto Giornale francese intitolato *La Presse*, in data del 2 p. p. febbrajo, N.° 1718, un particolare annunzio sulla utilità della farina del Lichene d'Islandia, come di sostanza salubre, nutritiva, e di gusto gradevole, apparecchiata per l'uso della cucina. Il quale annunzio non poteva giungerci nè più a proposito, nè in tempo più opportuno per convalidare quanto veniamo in queste pagine discorrendo sulle qualità specifiche di esso vegetale, sicchè crediamo di far cosa grata al lettore di rapportare qui per disteso il mentovato annunzio e nella stessa lingua in cui fu dettato.

« Farine analeptique de Lichen d'Islande — Aliment agréable et » substantiel pour les estomacs délicats et les poitrines faibles, pour les » enfans et pour les convalescents.

» Cette farine préparée en Islande même, y sert de nourriture ha» bituelle à une grande partie des habitans, c'est à cette alimentation » tonique sans être échauffante qu'ils doivent leur forte constitution et » l'avantage de ne point connaître les maladies de poitrine. La farine » de Lichen s'emploie pour faire des potages au bouillon gras, au lait, » au à l'eau — Vente en gros, rue des Nonnadières N.° 6, à Paris; » détail chez tous les épiciers ».

impastata coll'ordinaria farina, serve pur anco a far pane del pari buono ed economico, che il summentovato stato composto colla farina di esso Lichene, risparmiandosi in tale maniera di molta sostanza frumentaria (11).

Convertito in farina il Lichene, si può mescere parimente colla pasta di cacào, come si farebbe colla farina di patate, di salep di Persia ec. per ottenere un vero *Cioccolato al Lichen Islandico* e di gusto delicatissimo, in vece di quello, che non ne porta il più sovente che il nome, e sempre conserva quell'amarezza così discara, e propria di questo vegetale. Il Lichene polverizzato può adoperarsi ancora negli usi della cucina, potendosene fare minestre gelatinose, le quali tornano soprammodo nutritive e facili a digerirsi, in ispecialità dagli infermi, essendo questa una sostanza atta a fortificare i nervi, e a ristabilire il vigor naturale. Usata molto cotta nell'acqua e condita con zucchero ed aromati, serve per far gelatine squisitissime, e conserve altrettanto care al palato, quanto preziose per la salute. E così, messa a lunga cottura con dello zucchero e degli aromi, serve a' Confettieri per formarne delle tavolette dissolventi, o degli zuccherini, che sotto aspetto di lusso diventano rimedi utilissimi.

E per prova di quanto da noi vi si asserisce, addurremo cosa di fatto, e a tutti notoria, che

(11) Ved. il già citato Giornale di Livonia allo stesso N.° e data.

non v'ha Farmacista, il quale ad uso medico non tenga tuttora preparate delle così denominate *tavolette di Lichen* a vantaggio delle persone prostrate di forze, o divenute gracili per lunghe tossi ostinate, e ribelli a tutte decozioni lenificanti, come della radice d'altea, del *jujube*, e ad altri simili rimedi pettorali ed aperitivi; ovvero soggette a' mali di petto, siccome farmaco di grande efficacia in così fatti incomodi. Come oggetto di economia casalinga, il Lichene si può eziandio adoperar fresco per farne minestre in quel modo stesso che si fanno de' cavoli, d'endivie, e d'ogni sorta d'erbe da mangiare; notando però, che il nostro Lichene, oltre d'essere di gustoso alimento, riunisce il duplice vantaggio di cooperare ancora, come farmaco, al maggior bene della salute. Finalmente, come pietanza, può esso tener luogo degli spinacci, o d'altri erbaggi soliti di usarsi per guernitura della carne, e del pesce, o farne intingoli, o commischiarlo con legumi, che dappertutto e' ci sta bene e dà grato sapore.

Queste indicazioni dei varii modi di rendere il Lichene d'Islandia anche oggetto di cucina, le quali noi credemmo opportune per essere quivi inserite, perchè tutte relative alle qualità igieniche ed alimentarie dell'utile pianta, che abbiamo tolto ad argomento della nostra scrittura; queste indicazioni, ripetiamo, sono frutto di costanti indagini, cui la nostra lunga dimora ne' paesi del Nord ci porse l'agio di fare; e che vennero pure

confermate da Peterson, e da altri scrittori di Economia domestica, ognuno de' quali partitamente descrisse le variatissime specie di Licheni, onde fu prodiga la natura a quei paesi, ed accennò i differenti usi, vuoi alimentari, vuoi medicinali, a cui essi Licheni sono colà destinati. In proposito di che ci giova l'inferire ancora essere Olafson d'avviso, che un moggio di Lichene Islandico equivalga colle sue proprietà alimentose a due moggia di frumento; e che Proust, nei suoi *Annali di Chimica*, lo vantò, come atto a somministrare una nutritura sana e gradita, dicendo, che una libbra di Lichene può fornire tre libbre d'erba cotta bene astersa, da mangiarsi condita coll'olio, col butirro ec. Laonde pel molto uso, che gl'Islandesi fanno di questo Lichene, sono essi indotti a riunirsi in brigate, e quindi a ridursi sulle rupi, dova cresce in copia, a farne ampia ricolta, portandolo quindi in sacchi, facendolo seccare, e conservandolo dentro a barili, per tenerlo illeso dall'umidità. La qual proficua messe potrebbe da noi egualmente effettuarsi, a norma della proposta, che in sul fine di quest'Opuscolo veniamo esponendo.

Un'altra osservazione, stata fatta nella Norvegia, che qui non vuolsi trapassare in silenzio, si è l'esservisi tenuto nota, che coloro, i quali per ordinario lor cibo usano il Lichene, vanno meno soggetti all'elefanzia (specie di lebbra) di quelli, che abitualmente mangiano pesce. Così

nella Carniola si dà il Lichene ai quadrupedi domestici per impinguarli; e dove fossero dalle fatiche estenuati e divenuti magri, per far loro ripigliar le forze e tornarli in carne.

IV.

Modo *di fare il Siroppo coll'estratto del Lichene Islandico*. Ora, venendo alla maniera di preparare il Siroppo coll'estratto di questa utile pianta, considerandolo, qual Surrogato al Caffè, al The, al Cioccolato, e ad altre bevande salutifere, nelle precedenti pagine state accennate, si procederà come segue. Purgato il Lichene, secondo che abbiamo detto, si pone in una caldaja a bollire a fuoco lento, agitandolo tratto tratto con una mestola di legno, acciocchè per la tenacità del suo glutine, o colla, che voglia chiamarsi, non si attacchi al fondo della caldaja; ed ivi si lascia infino a tanto che la massima parte di esso sia disciolta per modo, che toltavi una goccia, e messala in su di un piattello a raffreddare, resti come in istato gelatinoso e consistente d'assai. Allora si prende un setaccio, e vi si fa passare tutto quel liquido, e quanto più si può adoperar caldo, ed il residuo non disciolto si mette a cuocere nuovamente nella caldaja, versandovi sopra dell'altr'acqua calda, e si torna a far bollire come prima. E via via si ripete questa operazione finchè siavi del residuo, che monti il pregio di approfittarne.

Ricavata tutta quella quantità, che maggiore si è potuta dalla siffatta decozione, si ripone un tal liquido nella caldaja, e vi si aggiunge altrettanto Siroppo di zucchero, o di canna, ovvero di barbabietole, o di patate (12); e per ogni *dieci libbre* di questo Siroppo *una libbra* di miele della miglior qualità e gusto, ed *un'oncia* di manna, e ne' paesi, dove si può avere del Kermes (*Coccus Ilicis, seu Coccus Polonorum*) recente, da *un'oncia* a *due*. Si fa bollire ogni cosa insieme a fuoco lento, rimenandola quasi del continuo infino a che il Siroppo aggiunto divenga bene omogeneo, cioè di una medesima natura, cha il Lichene liquidito, e concentrato a tal punto, che, raffreddando, si vegga quasi vicino allo stato filamentoso, vale a dire conforme alla solita concentrazione richiesta per la cottura de' Siroppi. Così divenuto l'estratto di Lichene, si ritira dal fuoco, e vi si può mettere dentro un mescuglio di egual dose di essenza di limone e di bergamotto, ed' un bicchiere d'acqua di fior d'arancio, aggiungendone all'uopo quel tanto, che basti a renderlo più aromatizzato secondo la comune dei gusti. Ciò fatto, lo si mette in bottiglie, che vogliono essere ben chiuse, e si conserva d'estate

(12) Daremo pure un Opuscolo sopra i mezzi più semplici ed economici e a portata di chiunque per ottenere con sole operazioni di cucina tanto il Siroppo, quanto lo zucchero di barbabietole, di patate, ed altre sostanze atte alla *zuccherificazione*.

in luogo fresco ed in luogo temperato all'interno (13).

Questo Siroppo si prende alla mattina per colezione (déjeûner) alla proporzione di *un quarto* con *tre quarti* di latte, secondo il particolare gusto di ognuno, piacendo a chi più a chi meno dolce; e si prende alla sera, come pozione igienica, tanto nel semplice latte caldo, o misto con rossi d'uova sbattuti (*lait de poule*), quanto nella sola acqua calda. All'estate poi si può pigliare lungo del giorno, a modo di rinfresco, nell'acqua fredda, ed anche col ghiaccio; e parimente all'inverno nelle sale di ballo, qual bevanda di lusso rinfrescativa. Si suole pur anco servire col vino caldo; col thè di China o con quello artefatto delle Alpi, sì puro, che col fior di latte; col cioccolato puro alla proporzione di *un terzo* di Siroppo sopra *due terzi* di cioccolato; col cioccolato al latte, alla proporzione di *due terzi* per

(13) Siamo lieti di annunziare, che l'attivissimo sig. Dovis, proprietario del *Caffe Rondo*, in piazza Vittorio Emanuele (il quale non la perdona a spesa, ne a sollecitudine per introdurre nel suo Stabilimento quelle bevande di lusso, o di utile per la salute, che più possono esser gradite ai numerosi suoi avventori), fu il primo in questa città capitale, che coll'assistenza dell'Autore siasi accinto al processo di questo Siroppo, e ne abbia ottenuto quel felice risultamento, che, a norma delle istruzioni date in questo Opuscolo, non può non corrispondere alla comune aspettazione.

Ne tiene egli in deposito buon numero di bottiglie, tanto per servire nelle sue sale, sotto il nome d'*Islandina*, a volontà de' richiedenti; quanto per farne smercio a chi gliene commettesse così per l'interno di questi Regii Stati, come per l'estero.

ciascuna cosa. Si piglia egualmente col caffè nero, o col caffè e latte; oppure con quella mescolanza di caffè, latte e cioccolato che volgarmente si denomina *barbariato*. E così in *bavaresa*, col vino caldo, detto *brulé*, e col Rhum, coll'Arak, col Cognacb, per ottenere un *quid simile* di Punch, di Grock, e di altri così fatti liquori spiritosi.

Passando poi dall'officio alimentoso e medicinale del Lichene a quello di somministrare eziandio prodotti utili alle arti industriali, addurremo, che Lord Dundonald cercò di sostituire alle gomme d'Arabia e del Senegal, le quali si vendono a caro prezzo, la parte gommosa del Lichene, come nella stessa foggia ottenere si potrebbe dalle nostre patate sopra scala di fabbricazione in grande. Egli institui delle sperienze in varie fabbriche, in cartiere, in istamperie su cotone, in fabbriche d'inchiostro, in laboratorii ber manganare la seta, ed in altri stabilimenti manifatturieri; e vi riconobbe potersi estrarre dalla bollitura prolungata del Lichene una gomma solubilissima, stata adottata nelle fabbriche inglesi con molto felice successo. Egli indicò a tale effetto parecchi metodi, che noi per amore di brevità tralasciamo di riferire, portandoci essi troppo addentro al regno della scienza; il che sarebbe incoerente al fine da noi stabilito, che si è quello di insegnare con metodi facili, e per mezzo di natural locuzione, e con parsimonia di voci tecnologiche, alla classe meno agiata e meno colta delle per-

sone a farsi da sè medesima le accennate operazioni per l'acconciamento del Lichene in vivanda nelle varie maniere fin qui trattate.

La sostanza gommosa del Lichene Islandico fu parimenti riconosciuta igrometrica, vale a dire suscettibile di provare mutazioni proporzionate ai diversi gradi di umidità atmosferica, ed idonea a venir adoperata nella preparazione della colla, con che i tessitori danno l'intonaco agli orditi delle loro pezze, non meno che a comunicare tale una flessibilità ed elasticità, che possono quegli operai lavorare in luoghi asciutti, e sottrarsi per consimile mezzo a molte lunghe e talvolta incurabili infermità, che loro sopravvengono dal lavorare costantemente in luoghi umidi.

Il Lichene d'Islandia fu anche sottomesso all'analisi chimica da Proust e dal celebre Berzelius, alle lezioni del quale ebbi l'onore di assistere durante il mio soggiorno nella Svezia; ed il risultamento, che quest'ultimo ottenne, si fu di aver riconosciuto il detto Lichene composto di

Siroppo	3,6
Bitartrato di potassa, e di tartrato e fosfato di calce	1,9
Principio amaro.	3,0
Cera verde	1,6
Gomma	3,7
Materia colorante	7,0
Fecula di Lichene.	44,6
Materia insolubile, amilacea . . .	36,6

· Prima però di por termine a questa nostra scrittura, ci rimane ancora a far osservare, che molti scrittori si occuparono dell'arte della cucina, e non pochi trattati mandarono a stampa, i quali non è chi non conosca: ma per quanti da noi siano stati consultati, nessuno finora vi abbiamo trovato, il quale insegni in poche pagine e con mezzi facili tutti quei composti e quelle operazioni, mediante le quali si ottengono succosi pasti e variati, e confacenti a quelle persone di complessione delicata, il cui stomaco a lungo debilitato, e non avvezzo, che ad un sistema di nutrimento tutto igienico, possano soddisfare ai loro desiderii in quel modo stesso, che può soddisfare al proprio gusto il gastronomo il più esperto.

Ben può ognuno comprendere, che il nostro studio non è mica rivolto all'arte del cucinare, e nè anche a quella, che soltanto si conviene a cui professa le mediche dottrine; ma per casi fortuiti, ed osservazioni fatte ne' miei viaggi e nel mio soggiorno tra varie nazioni stato essendomi agevole di studiare le proprietà igieniche di differenti sostanze alimentarie, massimamente in circostanze, ove l'amore del bene generale, ed i veri sentimenti filautropici spingevano a soccorrere all'umanità sofferente in paesi miseri ed in tempi orribili di penuria; mi riuscì agevole, per beneficio dell'economia privata e dell'igiene pubblica, il fare applicazioni e scoperte, le quali

possono a qualsisia tornar vantaggiose ed indispensabili.

Ma per applicare all'arte della cucina unicamente quelle sostanze, che meglio si convengono ai diversi casi di medicina preservativa, cominciando così dalla composizione delle minestre, come dai variati intingoli, senza ommettere le preparazioni farinacee, le gelatinose, ed altre cose, che si servono in tavola dopo pasto; e medesimamente circa i diversi generi e la diversa natura delle vivande; a null'altro mi attenni, se non al prescrivere cose dalla lunga sperienza riconosciute convenienti.

Dopo intanto aver fatto operare sotto i miei proprii occhi un abile cuciniere, ed accertatomi del buon gusto e della buona qualità d'ogni vivanda; verrò tali cibarie operazioni in altro Opuscolo descrivendo, e vi sarà trattato della vera cucina igienica da prepararsi nella maniera la più varia, la più facile, la più economica e la più convenevole sotto tutti i rapporti, in cui voglia essere considerata. Ed acciocchè ognuno sia persuaso della sincerità delle nostre asserzioni, indicheremo in appresso, sotto il giudizio di persona versata nella scienza della salute, le qualità igieniche di ogni sostanza e composto da noi suggerito coll'utile disegno, che le madri di famiglia vengano istrutte di quanto abbisogni per conoscere gli alimenti, che più si accomodano alla salute dei loro bimbi tanto in istato prospero, quanto valetudinario;

il che può giovar similmente a qual altra classe di persone si voglia, che amino il ben essere della propria conservazione. Di questa immanchevole utilità ce ne offrì già l'esempio il Lichene d'Islandia, col quale si può ottenere tutto un pranzo igienico e saluberrimo, ricavandosi da esso pane, minestre, salse, gelatine, pasticcierie, siroppi, confetti, cioccolato, bevande calde, fresche, e va discorrendo, conforme a che abbiamo tutto al dì lungo di quest'Opuscolo sufficientemente parlato.

Ora, dopo aver trattato dei modi pressochè tutti, in cui il Lichene Islandico può venir adoperato, sia, come surrogamento alle consuete sostanze alimentarie in epoche miserande di carestia, sia pel quotidiano uso delle persone infermiccie, o di costituzione naturale spossata, ci resta ancora intorno ad esso ad esprimere un voto, il quale sarebbe, che in quelle montagne di questi Regii Stati, dove il Lichene maggiormente abbonda, se ne facesse un'annuale ricolta, come si fa ne' paesi Nordici, cui più sopra accennammo, e su norma presso a poco simile a questa, che abbiamo stimato di dare. Ed è, che ciascun alpestre paesello, borgo, o villaggio, situato in tale distretto, dove alligni e prosperi il Lichene, venisse da chi vi ha cura d'anime raccomandatane caldamente la messe ai poverelli, che dipendono dalla sua spiritual giurisdizione, ovvero ai pastori, che per le incolte balze mon-

tane guidano ai paschi le greggie, e vi hanno perciò tutto il comodo da potersi a tal ricolto applicare, comunicando loro le necessarie istruzioni sul modo di raccoglierlo, su quello di conservarlo, e sul vantaggio di farne provvisioni, massime pe' tempi calamitosi, come già ripetutamente abbiamo detto; e ciò al commendevole fine di creare non tanto un ramo di commercio utile a quel luogo, quanto di scemarvi il numero degli indigenti, ove parecchi ne esistessero, e sbandir l'ozio da tali, che si lasciano marcire in quello, e d'onde poi nascono tanti vizi e tanti misfatti, che disonorano l'umanità.

Inoltre, venendo il ricolto del Lichene d'anno in anno siffattamente promosso, ne conseguita, ch'esso porgerebbe motivo di farne qualche speculazione commerciale, che recasse un sensibile utile a quel distretto, o villaggio qualunque, dove maggior quantità se ne fosse radunata; sia pel caso d'esportazione, sia pel consumo da farsi nello stesso villaggio in circostanze di necessità. Pel quale benefizio procurato in virtù delle fatiche di quella classe d'indigenti sopra enunciata, si potrebbe ancora dal medesimo Rettor d'anime stabilire nella propria abitazione una specie di annuale congrega da aver luogo in un determinato giorno, dopo veduto il risultamento della ricolta del Lichene di quell'anno; e in ragguaglio della maggiore o minor messe dovuta all'opera di tale o tal altro individuo, esortarli con una breve ed

animata locuzione a progredir caldamente nell'impresa incominciata, e quindi rimunerare i più laboriosi con un qualche distintivo, che testimoniasse al Pubblico la loro commendevole operosità. Allora le fatiche sostenute, per via dell'allettamento dell'utile e della lode, non sarebbero gittate al vento, l'abitudine del chieder la limosina poco a poco verrebbe a smarrirsi, ed affatto la si abborrirebbe, come cosa che degrada la dignità dell'uomo; ed in ultimo la mercede provenuta dai sudori della propria fronte consolerebbe assai più d'ogni largizione ottenuta per via di preghi da un'ostentata liberalità. Imperocchè ben dice un Autore di Economia pubblica, del cui nome non mi sovviene per ora, che la povertà non si solleva, ma si previene col suggerire i mezzi di acquistare un' utile industria; e che il medico, il quale previene ed impedisce i mali, è più dotto di colui, che non sa che guarirli.

Il nostro paese è ricchissimo di molte produzioni, di cui la ricerca, il ricolto, ed i preparamenti potrebbero fruttar capitali considerevoli, se venissero da' facoltosi messi ad eseguimento, e non poltrissero nell'inerzia cotali uomini, i quali non sì tosto sonosi procacciato un discreto reddito da menar comoda la vita, che più non si curano di moltiplicare le loro rendite, e si stanno contenti a quell'agiato vivere, che sonosi procurato, quasi fosse legge stabilita dalla società

di aver soltanto di che godere per loro stessi, senza pensare di farne parte anche ai loro prossimi balestrati dalla fortuna, che per legge divina hanno pure diritto al loro superfluo. Errore imperdonabile, e sommamente da riprovarsi, perchè contrario alla morale cristiana, il cui solido fondamento è la carità dei nostri simili, per seccorrere ai quali, nessuna ricchezza è mai abbastanza, in ragguaglio del numero de' bisognosi, che per deplorabile sventura de' tempi, si va sempre aumentando, e che quante più si creano speculazioni dispendiose, onde adoperarvi attorno molte braccia per mandarle ad effetto; tanti più vengono ad essere i mezzi da scemare il gran numero degli indigenti, e da sbandir in così fatta maniera la mendicità vergognosa.

Non si ha forse l'erica (tra i tanti esempi, che vi si potrebbero recare in mezzo), la quale oggidì venne in tanto uso per la fabbrica delle spazzole, così per nettare i panni come per ripulire il pelo degli animali? Genere industriale, che il fu mio padre fece le prime prove d'esportazione in grande, e fu anche il primo a farlo conoscere all'estero; onde poscia divenne oggetto di commercio rilevantissimo e di profitto, direi quasi, incalcolabile? Non si ha forse la pietra di talco (*talc stéatite*) le cui proprietà il detto mio padre ed io facemmo conoscere in Francia ed in Germania; e che da quel punto venne a costituire un utile ramo d'industria e di commer-

cio, per cui molte persone in esso occupantesi divennero agiate col solo traffico di questo prodotto? E così il cardone da follare i drappi sarebbe nello stesso caso; la grana gialla del *Ramnus infectorius* medesimamente; il thè delle nostre montagne potrebbe sostituirsi a quello della Cbina: e tante altre indigene sostanze e produzioni naturali, cbe qui sarebbe troppo lungo l'enumerare ad una ad una, potrebbero mettersi a profitto, ed aumentare con esse i rami d'industria e di commercio pel nostro paese, già fertilissimo d'altre derrate, per cui a giusto titolo viene chiamato il giardino dell'Italia. Quale non è stato a questi anni addietro il solo consumo dell'amianto (asbesto) per la fabbricazione dei così detti *acciarini fisici*; e quale non fu il guadagno che non trassero parecchie case di commercio da questo in apparenza poco rilevante prodotto di domestica economia? Quanti minerali, oltre al talco sonnominato non abbiamo noi nel nostro paese, che come tesori, stanno sepolti nelle viscere della terra, i quali potrebbero estrarsi con immenso vantaggio della patria, attivando scavi e miniere, e facendoli oggetti di esportazione, o di grandi stabilimenti industriali pel loro consumo nel paese? Cbe non potrebbe dirsi parimente di molti vegetali, che ivi allignano, e quindi vanno perduti, perchè non trovano una mano generosa, che li raccolga, e riducali a qualche uso profittevole alla vita dome-

stica? E di più aggiungerò che pressochè nessuno dei tanti prodotti, che noi abbiamo, e potremmo provvederne a nazioni lontane, fu fatto conoscere insino ad ora allo straniero, avido sempre di nuove cognizioni e di nuovi trovati, onde aumentare un dì più che l'altro le civili fortune, diminuire il numero de' miserabili, e quanto più si può recare onore alla patria, e vantaggio ad uno stesso tempo.

In considerazione di tutte le quali cose, per entrare nell'interesse generale di questa mia patria, ed introdurvi tutte quelle industrie, di cui difetterebbe ancora in alcune parti, e converrebbero al nostro clima e allo stato fiorente delle nostre possessioni, farommi in altri opuscoli a dichiarare ciò che conviensi al commercio di esportazione; come e dove questa con maggiore utilità possa operarsi; quali industrie semplici, o speculazioni siano più acconce a' nullatenenti, e alle persone prive di mestieri; ed altri variatissimi lumi di domestica e pubblica economia verrò somministrando, i quali colla lunga esperienza e co' miei viaggi mi fu agevole di raccogliere al santo fine di dotarne la patria mia non in modo diverso da quello, che io abbia praticato tra gli esteri. Voglia il cielo, che questa mia prima fatica sia bene accolta ed incoraggita da' miei compaesani, che amano di cuore la loro terra natale, e la comune felicità de' suoi simili; ed allora nè sacrificii, nè fatiche non saranno

più da me risparmiate, onde pervenire avidamente a quello scopo, di rendermi utile alla patria, a cui sempre furono e sono tuttora le mie mire rivolte.

FINE.

OPUSCOLI

DELL'AUTORE

i quali, l'un dopo l'altro, verranno pubblicati di mano in mano, che si farà spaccio dei primi, e saranno tutti di formato, carta, e caratteri simili a quelli del presente Opuscolo; e ciò allo scopo di procurare a ciascun Leggitore, che di essi vorrà provvedersi, un facile mezzo di poterli tutti raccoglieıe in un solo e bene assettato volume.

Sull' apparecchio semplice, e praticabile da ognuno, delle così dette *Ardesie artificiali* alla Svedese, per cuoprire i tetti delle case; le quali sono leggerissime, di pronto collocamento, per lungo tempo durevoli, impenetrabili dall'acqua, e non infiammabili.

Sopra i danni, disturbi e pericoli, che possono cagionare nelle città le Manifatture ed altri Stabilimenti industriali; e sul mezzo di ripararvi in tempo opportuno; e *ciò dappresso un lavoro stato chiesto all'Autore dai Ministeri delle Finanze*

e dell'Interno della Russia, e che venne approvato e messo ad eseguimento d'ordine della Suprema Autorità in tutte le parti industriali di quell'Impero.

Sopra nuovi Metodi dell'Autore per colorire la Carta nel tino, o dentro alle così dette *Macchine Olandesi.*

Sulla colorazione e preparazione dei colori da applicarsi alle sostanze alimentarie, per uso dei Confettieri, Liquoristi, Cuochi ec.

Processi, che vennero dall'Autore messi in uso, come il sono tuttodì, in parecchie contrade del Norte, dove da que' Governi sono rigorosamente ordinati a' Confettatori, Distillatori, Cucinieri ecc., all'effetto di evitare i funesti accidenti, che risultano da tali apparecchi velenosi.

Modo di risanare e disseccare col menomo costo le Abitazioni, i Laboratorii, i Magazzini ecc., onde sfuggire gran numero di malattie, che da tale inconveniente derivano, e conservare ad un tempo le merci dai guasti prodotti da siffatta cagione.

Preparazione semplice di varie sorta di Cioccolato convenevoli alla salute e all'economia domestica; senza ommettere pure l'apparecchio semplice e l'uso dell'*Osmazoma;* sicchè possa essere

composto economicamente da ciascuno, e senza il voluto corredo di ordigni particolari.

Quest'Opuscolo dovrà immediatamente far seguito all'apparato del Lichene, come surrogamento al Thé, al Caffé ecc., di cui nel presente Opuscolo è stato discorso.

Del modo di ottenere con poca spesa e facilità molto più carbone, che non coi metodi praticati; e così di miglior qualità, di agevole accendimento, e non soggetto a cagionare disgrazie in tanto numero, siccome è soggetto quello usato finora.

Mediante questa operazione, e senza notabile aumento di spesa, estraesi ancora del cotrame, dell'acido pirro-legnoso (detto aceto di legno) *per le stamperie, tintorie, e per la conservazione della corne e del pesce. E parimenti da questa operazione si ricava il gaz necessario all'illuminazione; sicchè un solo di consimili prodotti vale a tener luogo degli altri, i quali sarebbero di netto guadagno.*

Sulla Statistica generale dell'Industria *manifatturiera* degli Stati di S. S. R. M. il Re di Sardegna; coll'indicazione de' fabbricanti e produttori d'ogni genere industriale; con un cenno sulla conoscenza dei prodotti d'esportazione ecc.

Sulla conoscenza e preparazione di una quan-

tità di prodotti sì naturali, che lavorati, i quali si rendono atti tanti al commercio di esportazione, quanto al consumo nel paese.

Sui metodi più convenienti e più vantaggiosi alla fabbricazione delle colle forti, e di altre colle comuni.

Sulla fabbricazione del verderame, eseguibile dai Contadini de' paesi viniferi; e dei vantaggi, che conseguire si possono dai residui della vinificazione.

Sui mezzi più semplici e a portata d'ognuno, di prevenire, ed estinguere gl'incendi; e di arrecare in tali casi miserevoli i soccorsi più pronti e più convenienti ai colpiti da asfissia, e di andare al riparo ad altri terribili effetti del fumo e del fuoco.

Maniera di procacciarsi siroppi e zuccheri indigeni con apparato casalingo, e per uso di famiglia.